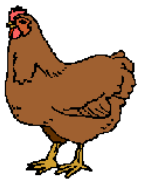
Délices de foies au Riesling

250gr de foies de volaille (canard préféré) + 1 petite feuille de laurier
6 grains de poivre + 150ml de Riesling + 250gr de beurre doux
1 CS de Porto ou Cognac + 1 ½ CC de sel fin + 4 tours de moulin à poivre

- Faire tremper les foies, bien nettoyés, 30mn dans l'eau salée.
- Mettre laurier, poivre, Riesling et foies dans le bol. Régler **8mn à 80°C vitesse 1**. Dés l'arrêt de la minuterie, retirer couvercle et vérifier la cuisson (éventuellement ajouter 2mn de cuisson s'ils sont encore trop rosés).
- Bien égoutter les foies, puis vider le bol. Les remettre dedans, ajouter morceaux de beurre, Porto, sel et poivre. Mixer **vitesse 9** puis **Turbo 40 à 50sec** pour obtenir la consistance d'une mousse.
- Garnir une jolie terrine de la mousse de foie. Mettre au réfrigérateur minimum 2 heures avant de servir.
- Servir accompagnés de toasts de pain de campagne, de prunes au vinaigre, de sorbet de cornichon ou d'un muesclun décoré d'un filet de sauce (huile olive, miel acacia, poivre).



Prunes au vinaigre

65kcal par portion = 6 à 7 pers. Préparation + cuisson = 30mn

500gr de prunes mûres + 75gr sucre semoule + ¼ de bâton de cannelle
3 clous de girofle + 25cl de vinaigre de vin rouge

- Dans une casserole, porter à ébullition vinaigre, sucre, clous de girofle et cannelle. Laisser frémir 5mn à feu moyen. Ajouter les prunes fendues en deux et dénoyautées.
- Prélever les fruits avec une écumoire, les mettre en bocaux stérilisés.
- Réduire le jus de cuisson d'un tiers et laisser refroidir.-
- Verser le jus sur les prunes et fermer les bocaux hermétiquement.
- Conserver 3 à 4 semaines ou stériliser les bocaux pleins.

Elles accompagnent délicieusement les viandes rôties, les pâtés
et les assiettes froides.

created by free version of DocuFreezer